



LAPORAN SKRIPSI

**SISTEM INFORMASI RESERVASI DAN PROMOSI
RESTORAN DAPUR KEMANGI**

**NIKANOVERA JOHAN PRASTIKA
NIM. 2014-53-079**

DOSEN PEMBIMBING

**Pratomo Setiaji S.Kom., M.Kom
Yudie Irawan M.Kom**

**PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MURIA KUDUS**

2018

HALAMAN PERSETUJUAN

**SISTEM INFORMASI RESERVASI DAN PROMOSI
RESTORAN DAPUR KEMANGI**

NIKANOVERA JOHAN PRASTIKA
NIM, 2014-53-079

Kudus, 17 februari 2018

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pratomo Setiaji, S.Kom, M.Kom

NIDN. 0619067802

Pembimbing Pendamping,

Yudie Irawan, M.Kom

NIDN. 0004047501

Mengetahui

Koordinator Skripsi

Wiwit Agus Triyanto, S.Kom, M.Kom

NIDN. 0631088901

HALAMAN PENGESAHAN

SISTEM INFORMASI RESERVASI DAN PROMOSI RESTORAN DAPUR KEMANGI

NIKANOVERA JOHAN PRASTIKA
NIM. 201453079

Kudus, 24 Agustus 2018

Menyetujui,

Ketua Penguji,



Supriyono, S.Kom, M.Kom
NIDN. 0602017901

Anggota Penguji I,



Pratomo Setiaji, S.Kom, M.Kom
NIDN. 0619067802

Anggota Penguji II,



Syafiul Muzid, ST., M.Cs
NIDN. 0623068301

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik



Mohammad Dahlan, ST, MT
NIDN. 0601076901

Ketua Program Studi Sistem Informasi



Pratomo Setiaji, S.Kom, M.Kom
NIDN. 0619067802

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nikanovera Johan Prastika
NIM : 2014 53 079
Tempat & Tanggal Lahir : Kudus, 31 Mei 1996
Judul Skripsi/Tugas Akhir : Sistem Informasi Reservasi dan Promosi Restoran Dapur Kemangi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan Skripsi/Tugas Akhir ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan lain yang tercantum sebagai bagian dari Skripsi ini. Seluruh ide, pendapat, atau materi dari sumber lain telah dikutip dalam Skripsi dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar dan sanksi lain sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Muria Kudus.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Kudus, 17 februari 2018

Yang memberi pernyataan,



Nikanovera Johan Prastika

NIM. 201453079

SISTEM INFORMASI RESERVASI DAN PROMOSI RESTORAN DAPUR KEMANGI

Nama mahasiswa : Nikanovera Johan Prastika

NIM : 201453079

Pembimbing :

1. Pratomo Setiaji, S.Kom, M.Kom
2. Yudie Irawan, M.Kom

RINGKASAN

Saat ini Restoran Dapur Kemangi belum menerapkan teknologi sistem informasi, mereka hanya mengandalkan pencatatan secara konvensional. Sistem saat ini sedang berjalan disana masih dilakukan secara manual. Oleh karena itu perlu adanya Sistem Informasi Reservasi dan Promosi pada Restoran Dapur Kemangi.

Teknik analisis data dalam pembuatan perangkat lunak menggunakan paradigma perangkat lunak secara *waterfall*. Metode perancangan sistem yang digunakan adalah *Unified Modeling Language* (UML). Sedangkan bahasa pemrograman yang digunakan adalah PHP dengan database MySQL.

Hasil dari penelitian ini adalah pemilik menjadi lebih mudah dalam melakukan pengendalian reservasi restoran, setiap reservasi bisa dicek melalui sistem dengan mudah dan jelas.

Kata kunci : Sistem, Reservasi, Promosi, Restoran.

INFORMATION SYSTEM OF RESERVATION AND PROMOTION RESTAURANT DAPUR KEMANGI

Student Name : Nikanovera Johan Prastika

Student Identity Number : 201453079

Supervisor :

1. Pratomo Setiaji, S.Kom, M.Kom
2. Yudie Irawan, M.Kom

ABSTRACT

Currently the Dapur Kemangi Restaurant has not implemented information system technology, they only rely on conversion records. The system currently running there is still done manually. Therefore it is necessary to have a Reservation and Promotion Information System at Dapur Kemangi Restaurant.

Data analysis techniques in making software using the software paradigm in waterfall. The system design method used is Unified Modeling Language (UML). While the programming language used is PHP with MySQL database.

The result of this study is that the owner becomes easier to control restaurant reservations, each reservation can be checked through the system easily and clearly.

Keywords: System, Reservation, Promotion, Restaurant.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji bagi Tuhan yang telah melimpahkan rahmat dan pertolongan kepada penulis serta nikmat dan karunia yang lebih sehingga tak mampu sebagai penulis untuk sekedar menghitung dan mengucapkan syukur atas segala yang dianugerahkan Allah kepada penulis satu per satu. Rahmat dan salam kepada Rosulullah, Muhammad kekasih Allah. Beliau lah yang telah membawa kita dari kegelapan ke jalan cahaya. Alhamdulillah segala puji kepada-Mu, atas segala hal yang Engkau berikan padaku. Terima kasih atas orang-orang terhebat yang Engkau hadirkan di sekelilingku. Terima kasih. Terima kasih atas segala pertolongan-Mu. Aku menyadari, aku hanyalah makhluk lemah yang tak berdaya. Karena Engkaulah, ya Allah, dan memang hanya karena Engkaulah skripsi ini dapat terselesaikan. Segala puji bagi-Mu, Tuhanku.

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan Program Studi Sistem Informasi S-1 pada Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr.H. Suparno, SH, MS selaku Rektor Universitas Muria Kudus.
2. Bapak Mohammad Dahlan, S.T, M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Muria Kudus.
3. Bapak Pratomo Setiaji, M.Kom, selaku kepala bagian Prodi Sistem Informasi Universitas Muria Kudus dan dosen pembimbing pertama saya. Terima kasih atas waktu, ilmu, saran, semangat, dan nasihat yang Bapak berikan selama bimbingan.
4. Bapak Yudie Irawan, M.Kom selaku pembimbing dua saya. Terima kasih atas waktu, ilmu, saran, semangat, dan nasihat yang Bapak berikan selama bimbingan.
5. Kedua orang tuaku, Terima kasih atas semangatnya. Do'a restu serta ridho kalian berdua sehingga aku bisa jadi seperti ini.

6. Keluargaku, orang-orang terdekatku yang telah memberikan dukungan serta keyakinan kepada saya.
7. Teman- teman kakak angkatan yang selalu memberi semangat dalam mengerjakan skripsi ini ketika sedang malas-malasnya.
8. Teman-teman ‘DAPUR KEMANGI’ Sistem yang selalu membuat aku semangat dalam mengerjakan skripsi ini.
9. Sahabatku Indah Rupita Lestari, Kasmiah dan Leny Hariyana yang selalu memberi semangat dan bantuan dalam mengerjakan skripsi ini.
10. Bapak dan Ibu dosen UMK jurusan Sistem Informasi. Terima kasih atas ilmu yang telah anda berikan selama ini.
11. Semua pihak yang membantu terselesaikannya laporan ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Skripsi masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan guna perbaikan penulisan dimasa-masa mendatang. Penulis mohon maaf atas segala kekurangan dan kesalahan yang ada. Akhirnya, penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat. Aamiin.

Kudus, 15 Agustus 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN KEASLIAN.....	iv
RINGKASAN.....	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Perumusan Masalah	2
1.3. Batasan Masalah	2
1.4. Tujuan	3
1.5. Manfaat	3
1.6. Metodologi Penelitian.....	3
1.6.1 Metode Pengembangan sistem.....	4
1.6.2 Metode Perancangan sistem	6
1.7. Kerangka Pemikiran	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Penelitian Terkait.....	9
2.2. Tabel Perbandingan	11
2.3. Landasan Teori	12
2.3.1. Pengertian Sistem.....	12
2.3.2. Pengertian Informasi	12
2.3.3. Pengertian Sistem Informasi.....	12

2.3.4. Proses Pemesanan	12
2.3.5. Pengertian Menu	13
2.4 Alat Bantu Sistem	13
2.4.1 FOD.....	13
2.4.2 UML	15
2.4.3 Perancangan Database Menggunakan UML	15
2.4.4 Entity Relationship Diagram	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1. Objek Penelitian	26
3.1.1 Struktur Organisasi	26
3.1.2 Tugas dan Tanggung Jawab	26
3.2. Analisa Sistem Lama	27
3.3. Analisa Dan Perancangan Sistem Baru.....	28
3.3.1. Analisa Kebutuhan.....	28
3.3.2. Rancangan Sistem Baru.....	29
3.3.2.1. Use Case Diagram.....	29
3.3.2.2. Skenario Use Case (Flow OfEvents)	32
3.3.2.3. Analisa Class Diagram	38
3.3.2.4 Sequence Diagram.....	44
3.3.2.5 Activity Diagram.....	49
3.3.2.6. Statechart Diagram.....	53
3.3.3 Rancangan Basis Data.....	57
3.3.3.1 Entity Relationship Diagram (ERD)	60
3.3.3.2 Struktur Data.....	61
3.3.3.3 Relasi Tabel	66
3.3.4 Rancangan Desain Input dan Output.....	67
BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN	70
3.4 Hasil Pembahasan	70
3.5 Batasan implementasi	70
3.6 Implementasi Perangkat Lunak Client Server	70

3.6.2 Implementasi Spesifikasi Perangkat Keras	70
3.7 Implementasi Antar Muka.....	71
3.7.2 Implementasi Instalasi Program.....	76
4.5 Pengujian Sistem.....	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
5.1. Kesimpulan	80
5.2. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
BIODATA PENULIS	



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 FOD Reservasi Dapur Kemangi.....	27
Gambar 3.2 Bisnis Usecase Dapur Kemangi	31
Gambar 3.3 Sistem Usecase Dapur Kemangi	31
Gambar 3.4 Class Pengguna.....	38
Gambar 3.5 Class Pemilik.....	39
Gambar 3.6 Class Kasir	39
Gambar 3.7 Class Pelanggan.....	39
Gambar 3.8 Class Service	40
Gambar 3.9 Class Koki	40
Gambar 3.10 Class Reservasi.....	40
Gambar 3.11 Class Pembayaran.....	41
Gambar 3.12 Class Menu	41
Gambar 3.13 Class Reservasi Detail.....	42
Gambar 3.14 Class Tempat	42
Gambar 3.15 Class Laporan	43
Gambar 3.16 Class Diagram Dapur Kemangi.....	43
Gambar 3.17 Sequence Diagram Pendaftaran.....	44
Gambar 3.18 Sequence Diagram Reservasi	45
Gambar 3.19 Sequence Diagram Pembayaran	46
Gambar 3.20 Sequence Diagram Kelola Menu	46
Gambar 3.21 Sequence Diagram Kelola Tempat	47
Gambar 3.22 Sequence Diagram Reservasi Detail.....	48
Gambar 3.23 Sequence Diagram Laporan	48
Gambar 3.24 Activity Diagram Pendaftaran	49
Gambar 3.25 Activity Diagram Reservasi	50
Gambar 3.26 Activity Diagram Pembayaran	50
Gambar 3.27 Activity Diagram Kelola Menu	51
Gambar 3.28 Activity Diagram Kelola Tempat	51
Gambar 3.29 Activity Diagram Reservasi Detail.....	52
Gambar 3.30 Activity Diagram Laporan	52

Gambar 3.31 Statechart Diagram Pendaftaran	53
Gambar 3.32 Statechart Diagram Reservasi	54
Gambar 3.33 Statechart Diagram Pembayaran	54
Gambar 3.34 Statechart Diagram Kelola Menu	55
Gambar 3.35 Statechart Diagram Reservasi Detail	55
Gambar 3.36 Statechart Diagram Kelola Tempat	56
Gambar 3.37 Statechart Diagram Laporan.....	56
Gambar 3.38 Menentukan Entitas	57
Gambar 3.39 Menentukan Primary Key.....	57
Gambar 3.40 Menentukan Relasi dan Kardinalitas Derajat.....	59
Gambar 3.41 ERD Dapur Kemangi.....	60
Gambar 3.42 Relasi Tabel.....	66
Gambar 3.43 Desain Form Login.....	67
Gambar 3.44 Desain Form Beranda.....	67
Gambar 3.45 Desain Form Reservasi.....	68
Gambar 3.46 Desain Form Pembayaran.....	68
Gambar 3.47 Desain Form Menu Makanan.....	69
Gambar 3.48 Desain Form Laporan.....	69
Gambar 4.1 Halaman Login	72
Gambar 4.2 Halaman Menu Kasir	72
Gambar 4.3 Halaman Menu Koki.....	73
Gambar 4.4 Halaman Menu Pemilik	73
Gambar 4.5 Halaman Menu Data Pemilik	74
Gambar 4.6 Halaman Menu Data Kasir	74
Gambar 4.7 Halaman Menu Data Service.....	75
Gambar 4.8 Halaman Reservasi Pelanggan	75
Gambar 4.9 Halaman Menu	76
Gambar 4.10 Tampilan Installer XAMPP.....	76
Gambar 4.11 Tampilan SubFolder htdocs pada folder XAMPP	77
Gambar 4.12 Tampilan XAMPP Control Panel	77
Gambar 4.13 Tampilan phpMyAdmin.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Tabel Perbandingan	11
Tabel 2.2	Simbol Simbol Bagan Arus Dokumen	14
Tabel 2.3	Simbol Bisnis Usecase.....	17
Tabel 2.4	Notasi Use Case Diagram	19
Tabel 2.5	Notasi Class Diagram	20
Tabel 2.6	Notasi Sequence Diagram.....	21
Tabel 2.7	Notasi Activity Diagram.....	23
Tabel 2.8	Notasi Statechart Diagram	24
Tabel 2.9	Simbol-simbol ERD	25
Tabel 3.1	Proses Bisnis Dapur Kemangi.....	29
Tabel 3.2	Skenario Usecase Pendaftaran	32
Tabel 3.3	Skenario Usecase Reservasi.....	33
Tabel 3.4	Skenario Usecase Upload DP.....	34
Tabel 3.5	Skenario Usecase Pembayaran.....	35
Tabel 3.6	Skenario Usecase Kelola Menu.....	35
Tabel 3.7	Skenario Usecase Kelola Tempat.....	36
Tabel 3.8	Skenario Usecase Reservasi Detail	37
Tabel 3.9	Skenario Usecase Laporan.....	37
Tabel 3.10	Tabel Pelanggan	61
Tabel 3.11	Tabel Service	61
Tabel 3.12	Tabel Koki.....	62
Tabel 3.13	Tabel Kasir.....	62
Tabel 3.14	Tabel Pemilik.....	63
Tabel 3.15	Tabel Reservasi	63
Tabel 3.16	Tabel Reservasi Detail	64
Tabel 3.17	Tabel Kelola Menu	64
Tabel 3.18	Tabel Pengguna	65
Tabel 3.19	Tabel Kelola Tempat	65
Tabel 3.20	Tabel Pembayaran	66

Tabel 4.1 Spesifikasi Perangkat Keras	71
Tabel 4.2 Pengujian sistem.....	78



